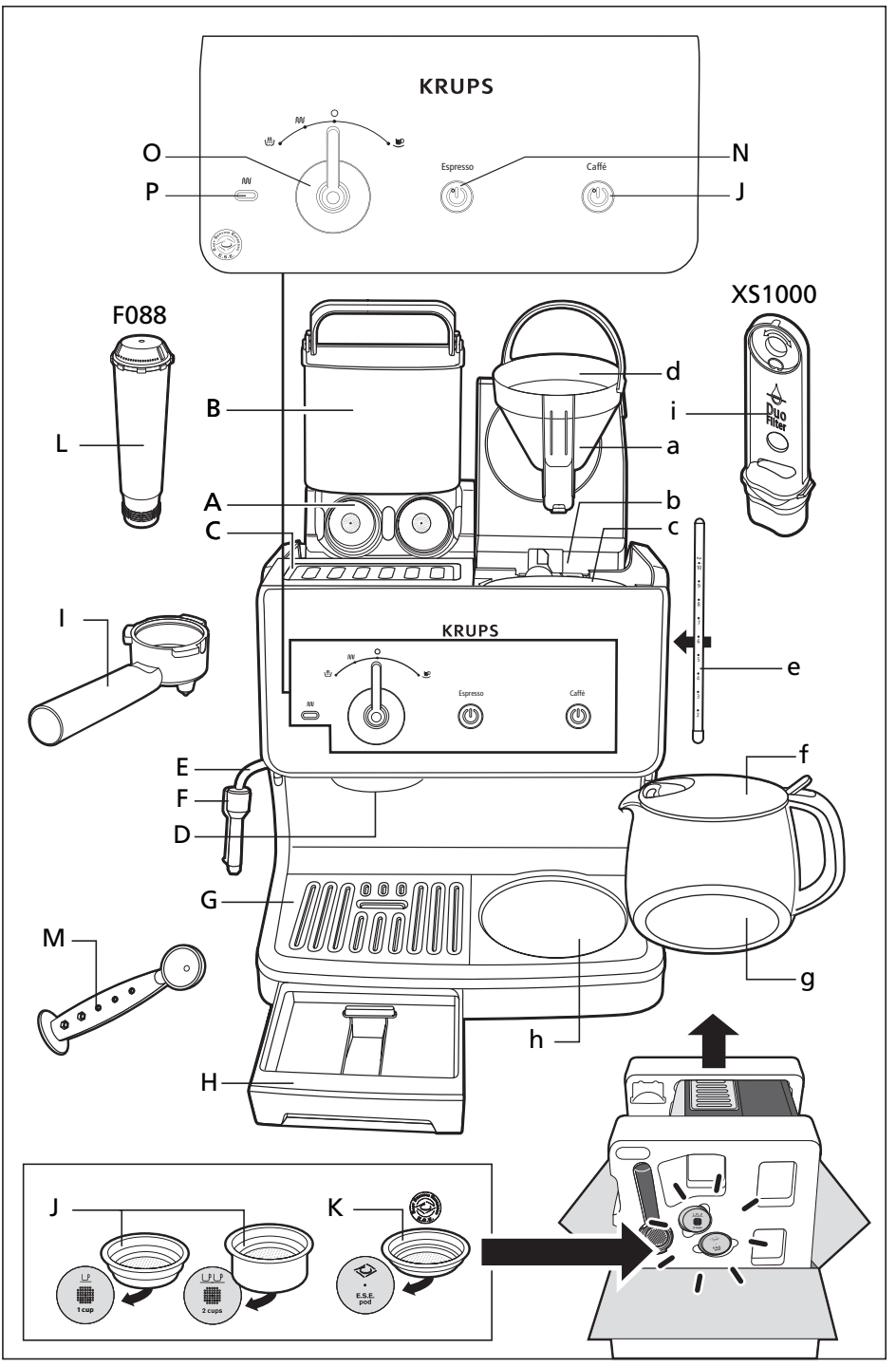
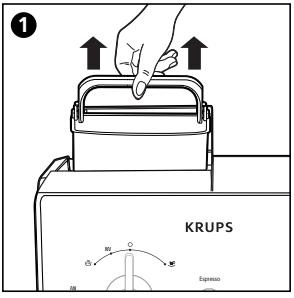
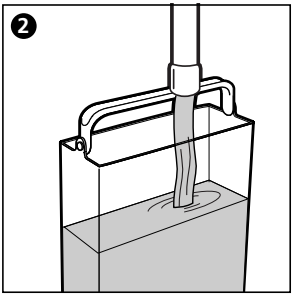
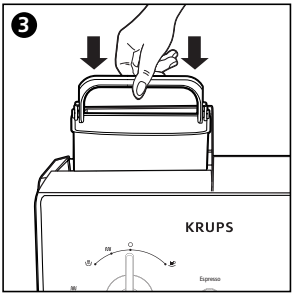
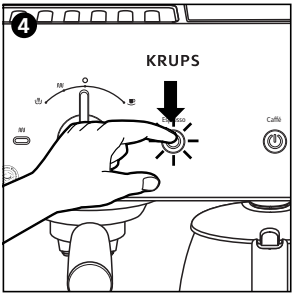
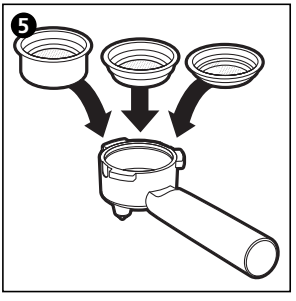

KRUPS
O
P
N
J
Espresso
Caffé
F088
L
XS1000
B
d
i
a
A
b
C
c
I
KRUPS
e
Espresso
Caffé
E
F
D
f
G
g
M
h
H
J
K
1 cup
2 cups
E.S.E. pod

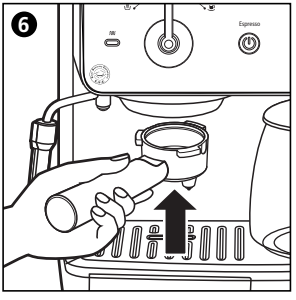

1
KRUPS
Espresso

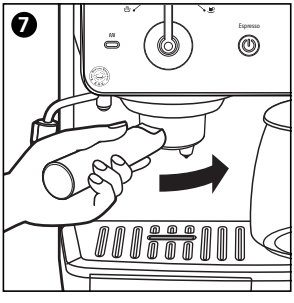

2

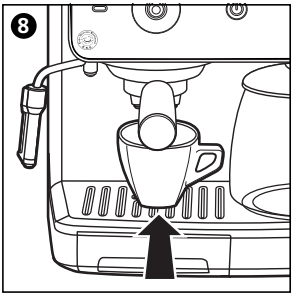

3
KRUPS
Espresso

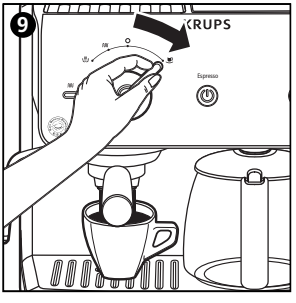

4
KRUPS
Caffè

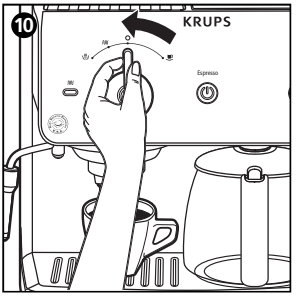

5

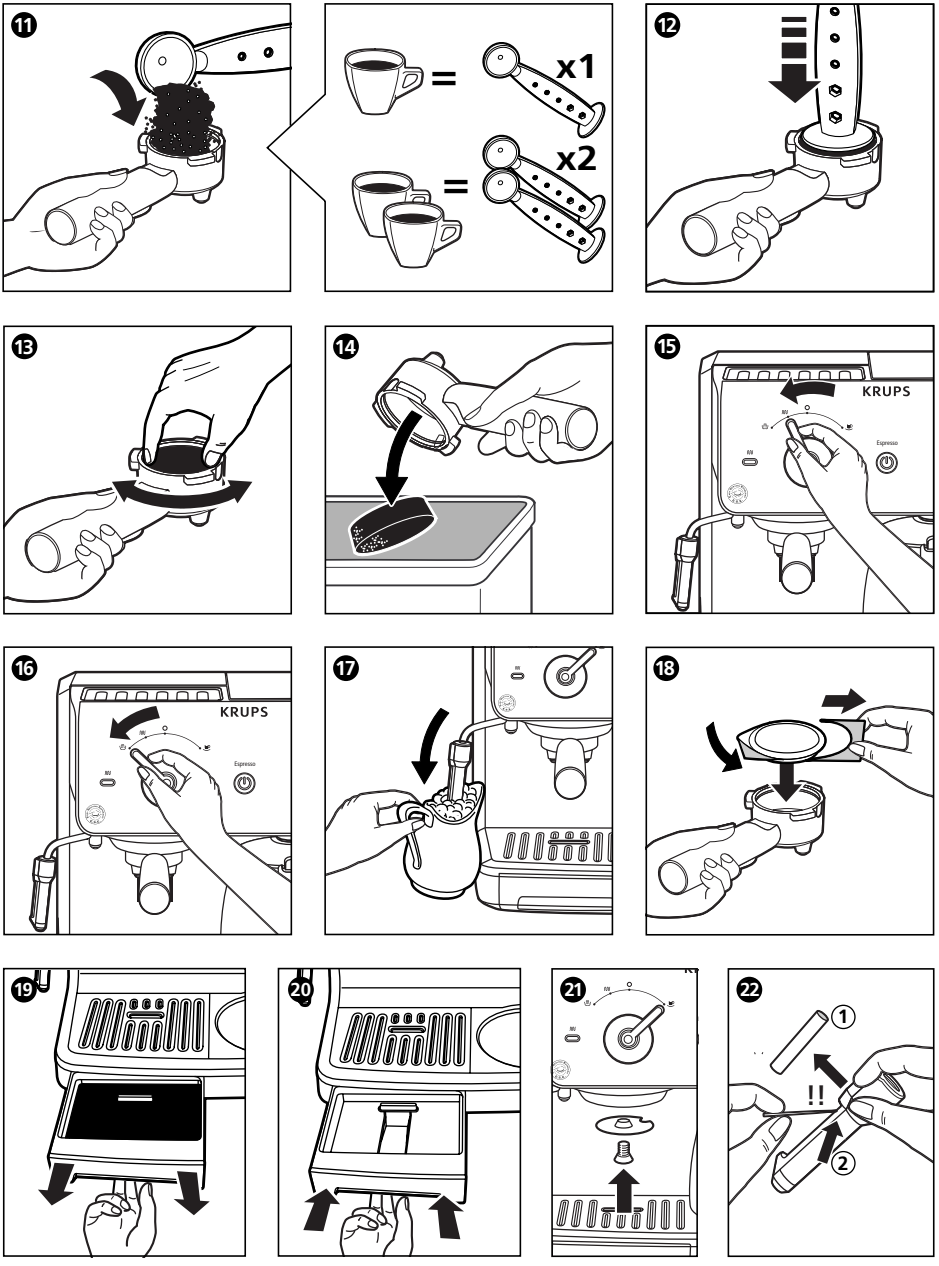

6
Espresso

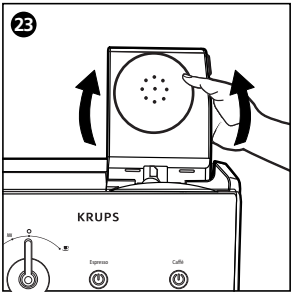

7
Espresso

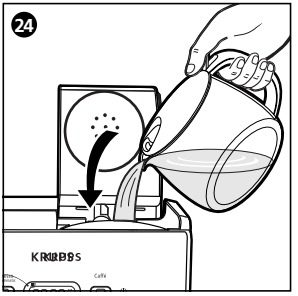

8

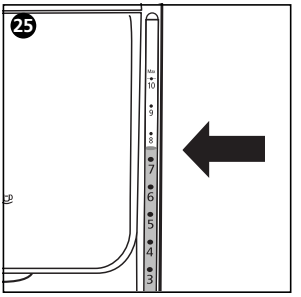

9
KRUPS
Espresso

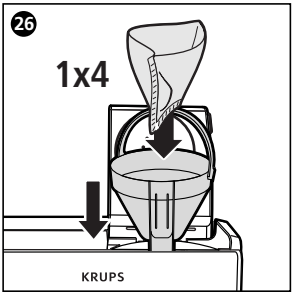

10
KRUPS
Espresso

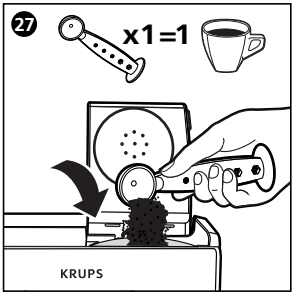

11
x1
x2
12
13
14
15
KRUPS
16
KRUPS
17
18
19
20
21
22
!!
1
2

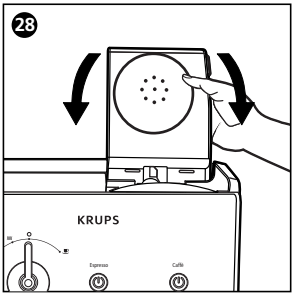

23
KRUPS
Espresso
Caffè

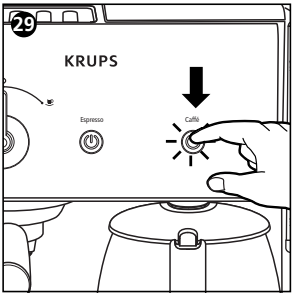

24
Caffè

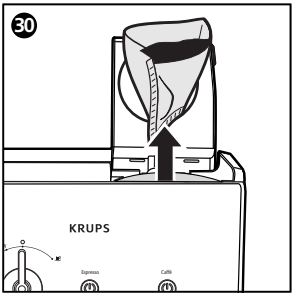

25

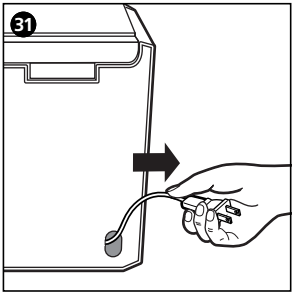

26
1x4
KRUPS


27
x1=1
KRUPS


28
KRUPS
Espresso
Caffè


29
KRUPS
Espresso
Caffè


30
KRUPS


31

Descrizione

Caffè espresso:

A : coperchio espresso con vano portafiltri

B : serbatoio espresso amovibile

C : piastra scaldatazze

D : percolatore

E : beccuccio vapore

F : accessorio cappuccino per schiumare il latte

G : griglia raccogligocce

H : cassetto raccogligocce

I : portafiltro

J : filtri espresso in polvere 1 & 2 tazze

K : filtro espresso per cialde ESE (Easy Serving Espresso)

L : filtro espresso «CLARIS - Aqua Filter System F088» (accessorio non in dotazione)

M : cucchiaio dosatore per caffè

N : tasto on/off con spia blu di avviamento

O : selettore di funzione espresso

P : spia arancio di temperatura

Caffè all'americana:

a : coperchio caffettiera – accesso serbatoio e portafiltro

b : serbatoio caffettiera all'americana

c : vano del portafiltro

d : portafiltro con impugnatura di bloccaggio

e : livello dell'acqua graduato del serbatoio caffettiera all'americana

f : coperchio a cerniera della brocca per caffè all'americana

g : brocca per caffè all'americana

h : piastra riscaldante per il mantenimento al caldo

i : filtro caffè «Duo Filter XS 1000» (accessorio non in dotazione)

j : tasto on/off caffè all'americana con spia luminosa di accensione blu

Norme di sicurezza

- Prima di utilizzare la vostra macchina per caffè espresso, leggete attentamente queste istruzioni. Collegate sempre l'apparecchio ad una presa elettrica provvista di terra e verificate che la tensione indicata sulla placca segnaletica corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.
- Non appoggiate mai la macchina espresso su una superficie calda (es. una piastra elettrica) o in prossimità di una fiamma.
- Non estraete mai il porta-filtro contenente la miscela del caffè durante il passaggio dell'acqua poiché l'apparecchio a questo punto è sotto pressione.
- Non utilizzate l'apparecchio se il cassetto e la griglia raccogligocce non sono correttamente inseriti.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica (estrarre la presa) in caso di malfunzionamento durante la fuoriuscita del caffè o prima delle operazioni di pulizia.
- Il cavo elettrico non deve essere mai tirato per scollegare l'apparecchio e mai schiacciato fra gli angoli dei mobili.
- Evitate che sia il cavo sia le vostre mani vengano a contatto con le parti calde dell'apparecchio (piastra scaldatazze, porta-filtro, beccuccio vapore, accessorio cappuccino, piastra riscaldante per il mantenimento al caldo).
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e non lasciate penzolare il cavo.
- Per l'operazione di decalcificazione, attenetevi scrupolosamente alle istruzioni.
- Non utilizzate l'apparecchio se rilevate dei guasti o se il cavo elettrico risulta danneggiato.
- Sia il cavo che ogni altro specifico elemento dell'apparecchio, se danneggiati, devono essere sostituiti da un Centro Assistenza autorizzato Krups. Non tentate in alcun caso di riparare da soli l'apparecchio.
- Prima dell'erogazione del caffè, verificate che il portafiltro espresso sia ben chiuso e, prima di estrarre il portafiltro, rimettete il selettore su **O**.

- Non lasciate l'apparecchio incustodito in presenza di bambini. Bambini e persone portatrici di handicap gravi devono utilizzare l'apparecchio esclusivamente sotto il controllo di un adulto responsabile.
- Togliendo il coperchio della caffettiera durante il ciclo di infusione, si rischia di scottarsi.
- Non versare mai acqua fredda nel serbatoio della caffettiera immediatamente dopo il ciclo di infusione. Lasciare che il serbatoio si raffreddi prima di riempirlo nuovamente.
- In mancanza di utilizzo delle cartucce filtranti previste da Krups, versare nel serbatoio dell'acqua espresso e caffettiera solo acqua e soluzioni decalcificanti specificate nelle istruzioni d'uso.
- Per spegnere, premere il pulsante «off» e successivamente scollegare il cavo di alimentazione.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente per la funzione a cui è destinato.
- Utilizzare la funzione vapore con la massima prudenza.

Caffè espresso

Per risultati ottimali, utilizzare miscele speciali per espresso pressate al punto giusto. Grazie alla pressione pari a 15 bar creata dalla pompa dell'apparecchio, l'acqua calda impiega solo pochi istanti per passare attraverso la miscela finemente macinata. Il risultato è una bevanda robusta, nera, estremamente invitante e aromatica: l'essenza concentrata del caffè.

Il caffè espresso deve essere preferibilmente servito in tazzine da 70 ml piuttosto che in tazze più grandi. Il sottile strato di «crema» densa e dorata che ricopre un espresso perfetto proviene dall'olio naturale dei grani di caffè, la parte che conferisce alla bevanda tutta la sua ricchezza e il suo aroma.

È essenziale che il caffè utilizzato per l'espresso sia ben torrefatto e adeguatamente macinato. Utilizzare caffè già macinato per espresso o, in mancanza di questo, macinare i grani servendosi di un macinacaffè. Il caffè non deve essere macinato troppo finemente, ma rimanere leggermente granuloso. La miscela ideale ha una consistenza che può essere situata tra quella della farina e quella dello zucchero. Se il caffè è macinato troppo finemente l'espresso sarà amaro e la miscela potrebbe intasare la griglia del percolatore e il filtro. Se la macinatura è insufficiente l'espresso risulterà troppo leggero e «acquoso».

Oltre al caffè utilizzato, gli altri tre fattori che determinano la qualità di un espresso sono l'acqua, la temperatura e la pressione. La macchina per il caffè espresso Krups garantisce la precisione di questi tre fattori grazie a una sofisticata tecnologia appositamente studiata a questo scopo. Utilizzare acqua appena uscita dal rubinetto (in modo che non abbia il tempo di diventare stagnante a contatto con l'aria) e assicurasi che essa non odori di cloro e che sia relativamente fredda.

Raccomandiamo di filtrare l'acqua con una cartuccia KRUPS Claris - Aqua Filter System (riferimento F088) disponibile in commercio.

Sul caffè espresso sono diffusi alcuni pregiudizi. Il primo afferma che l'espresso è amaro e che sa di bruciato. In realtà, l'espresso ideale è aromatico, dolce-amaro (e non amaro), molto presente in bocca e con un gusto persistente.

Il secondo sostiene che bevendo un espresso si rimane svegli tutta la notte. Invece, nonostante il suo gusto più forte, l'espresso contiene meno caffeina del caffè all'americana, ossia da 60 a 80 mg di una tazza del primo contro 80-100 mg di una del secondo. Questo è dovuto a una durata di percolazione meno lunga per un espresso.

Infine, c'è chi pensa che l'espresso sia troppo difficile e lungo da preparare. In realtà l'espresso, come lo dice il nome stesso, deve essere servito rapidamente, senza preparazioni troppo elaborate. Come potrete vedere, la macchina per caffè espresso Krups è stata appositamente ideata per essere di facile utilizzo e per durare a lungo.

Per cominciare

Per approfittare a pieno dei vantaggi della macchina per caffè espresso Krups, si raccomanda di leggere attentamente e interamente le indicazioni sotto riportate, prima di utilizzare l'apparecchio.

- Posizionare la macchina per espresso su una superficie stabile e resistente al calore, lontana da piastre elettriche o, ad esempio, da una fiamma.
- Collegare l'apparecchio a una presa provvista di messa a terra. Verificare che il voltaggio indicato dalle specifiche tecniche, sotto l'apparecchio, corrisponda a quello dell'impianto elettrico.
- Durante l'uso dell'apparecchio assicurarsi che la piastra e la griglia raccogligocce siano correttamente posizionate.

Caffè espresso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutto il sistema:

- Aprire il coperchio e rimuovere il serbatoio dell'acqua utilizzando l'impugnatura **(1)**. Riempire il serbatoio di acqua fredda appena uscita dal rubinetto **(2)**.
- Riposizionare il serbatoio sull'apparecchio e assicurarsi che sia ben inserito **(3)** poi richiudere il coperchio.
- Mettete in funzione l'apparecchio premendo il tasto (N) **(4)**. La pompa si mette in funzione per 2 secondi per alimentare il sistema idrico e garantire un caffé caldo sin dalla prima tazza.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- **La macchina per espresso è dotata di tre filtri per 1 o 2 tazze di espresso a partire da caffè macinato e per cialde E.S.E. (Easy Serving Espresso). Il primo è inserito nel portafiltro (I), gli altri 2 sono imballati nella confezione della macchina.**
- Scegliere il filtro che si desidera utilizzare e posizionarlo nel portafiltro **(5)**. Riporre gli altri 2 filtri nel coperchio espresso (A).
- Posizionare successivamente il portafiltro sotto il percolatore dell'apparecchio. Per assicurarsi che il porta-filtro sia correttamente posizionato, ruotare l'impugnatura in modo che sia rivolta a sinistra, con un angolo di 45° **(6)**, posizionare il portafiltro direttamente sotto il percolatore, sollevare e ruotare l'impugnatura il più possibile verso destra **(7)**.
- Posizionare sotto il portafiltro un recipiente il più possibile largo **(8)**.
- Girando la manopola verso destra (O) in modalità espresso, l'acqua colerà nel condotto dell'apparecchio **(9)**.
- Lasciare colare 250 ml circa poi riportare la manopola (O) in posizione centrale **(10)**.

Per l'accensione della parte caffettiera, consultare il capitolo CAFFÈ ALL'AMERICANA.

Utilizzo delle diverse funzioni della macchina per espresso

1. PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ ESPRESSO

Per un caffè dagli aromi pieni che saprà conquistarvi, questa macchina prevede una pre-infusione prima dell'erogazione di ogni tazza di caffè. La pompa funziona per 3 secondi, si interrompe per i 3 secondi successivi e poi continua il ciclo fino alla fine della preparazione.

. CON CAFFÈ MACINATO

Per un risultato ottimale, si raccomanda di **preriscaldare gli accessori** (portafiltro, filtro e tazze) **senza inserire caffè macinato**. Per effettuare questa operazione:

- Riempire il serbatoio di acqua fredda appena uscita dal rubinetto **(1) (2) (3)** e mettere in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Posizionare il portafiltro e un filtro vuoto **(6) (7)** e sistemare le tazze al di sotto.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- Girare la manopola (O) in modalità espresso **(9)**. Tenere conto della pre-infusione.
- Le tazze si riempiranno di acqua calda. Una volta riempite, riportare il tasto (O) in posizione centrale e svuotare le tazze.

Dopo aver preparato il primo espresso e una volta che l'apparecchio è caldo, è possibile preriscaldare le tazze sullo scaldatazze (C).

. Preparare un caffè espresso:

- Riempire il serbatoio di acqua **(1) (2) (3)** e mettere in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Posizionare il filtro da una o due tazze nel portafiltro **(5)**.
- Mettere il caffè macinato nel filtro (1 o 2 misurini) e pressarlo energicamente; il caffè deve essere allo stesso livello del bordo del filtro **(11) (12)**.
- Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro **(13)**.
- Riposizionare il portafiltro nell'apparecchio. Ruotare il portafiltro in modo che sia bloccato saldamente **(6) (7)**.
- Sistemare una o due tazzine sotto i fori di uscita del portafiltro.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- Girare la manopola (O) in modalità espresso **(9)**. Tenere conto della pre-infusione.
- Raggiunta la quantità di caffé desiderata, girare la manopola (O) in posizione centrale **(10)**.
- Rimuovere il portafiltro e gettare il fondo di caffè utilizzato **(14)**.

Il filtro può essere nuovamente riempito per preparare altri caffè espresso.

Attenzione: se il serbatoio dell'acqua è vuoto e la pompa funziona, si sente un suono molto particolare, più forte rispetto al normale funzionamento. Se dovesse accadere, premere il tasto on/off (4). Verificare il serbatoio dell'acqua e riempirlo quanto necessario.

Non lasciare che l'apparecchio funzioni quando il serbatoio dell'acqua è vuoto poiché questo potrebbe danneggiare la pompa.

. <u>CON IL PORTAFILTRO SPECIALE «ESE»</u>

Il sistema E.S.E. è ideato per realizzare un caffè espresso ristretto. La quantità di caffè corrisponde a 35 ml e a 20 secondi di passaggio dell'acqua.

«ESE» («Easy Serving Expresso» - preparazione semplificata dell'espresso) è una cialda di caffè selezionato, macinato e pressato tra due filtri, pronta all'uso. Questo sistema semplifica la preparazione dell'espresso evitando le operazioni di dosaggio e pressatura del caffè e di pulizia dell'apparecchio.

Si raccomanda di non utilizzare le cialde E.S.E. per preparare più di un espresso o un espresso «lungo».

Si consiglia di fare attenzione a non deformare le cialde E.S.E. maneggiandole o riponendole.

Per un risultato ottimale, si raccomanda di preriscaldare gli accessori (portafiltro, filtro e tazze) senza caffè. Per effettuare questa operazione, consultare la precedente sezione «Preparazione di un caffè espresso».

. Preparare un caffè espresso:

- Riempire il serbatoio di acqua **(1) (2) (3)** e mettere in funzione l'apparecchio **(4)**.

Posizionare una cialda E.S.E. **(18)**.

Eliminare dalla cialda la carta in eccesso strappando lungo la linea tratteggiata. Posizionare la cialda E.S.E. nel portafiltro CON LA SCRITTA ROSSA VERSO IL BASSO (ripiegare bene gli angoli della carta).

- **Assicurarsi di posizionare la carta completamente all'interno del filtro per evitare fuoriuscite.**

Per una crema ricca e densa, è necessario posizionare correttamente la cialda E.S.E.

Per evitare fuoriuscite dal portafiltro e garantire un ciclo di percolazione ottimale, è necessario bloccare correttamente ed ermeticamente l'impugnatura.

Posizionare il portafiltro nel percolatore e ruotare energicamente l'impugnatura il più possibile verso destra **(6) (7) (8)**.

- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- Girare la manopola (O) in modalità espresso **(9)**. Tenere conto della pre-infusione.
- Raggiunta la quantità di caffé desiderata (35 ml), girare la manopola (O) in posizione centrale **(10)**.
- Rimuovere il portafiltro dal percolatore e gettare la cialda di caffè utilizzata.

2. FUNZIONE VAPORE

Il rumore sordo che si sente quando l'apparecchio produce vapore proviene dalla regolazione intermittente della pompa e non

ha nessun effetto sul corretto funzionamento dell'apparecchio.

Se immediatamente dopo la funzione "vapore" volete fare un espresso, dovrete attendere che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura adatta per la preparazione del caffè.

- L'apparecchio si raffredda automaticamente quando il selettore viene portato in posizione **O. L'apparecchio si raffredda automaticamente eseguendo 3 cicli di pompaggio**. L'acqua fredda pompata raffredda il sistema di riscaldamento. Durante i cicli di pompaggio, l'eccesso di vapore contenuto nel sistema di riscaldamento si scarica con l'acqua calda nel cassetto raccogli-gocce. **La fuoriuscita di vapore e il rumore che l'accompagnano sono necessari al raffreddamento dell'apparecchio.**

Attenzione: durante e dopo l'utilizzo, le parti metalliche del beccuccio (E) e dell'accessorio cappuccino (F) sono molto calde.

. Utilizzo dell'accessorio cappuccino (F)

L'accessorio cappuccino rende più semplice scaldare il latte o farlo schiumare per la preparazione ad esempio di un cappuccino, di un caffelatte o di una cioccolata calda.

Si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato freddo (conservato in frigorifero).

- Riempire il serbatoio di acqua fredda appena uscita dal rubinetto **(1) (2) (3)** e mettere in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Posizionare l'accessorio cappuccino (F) sul beccuccio vapore.
- Spostare l'accessorio cappuccino verso l'esterno dell'apparecchio.
- Versare circa 100 ml di latte freddo in un piccolo recipiente stretto con una capacità di 0,5 litri in grado di passare sotto l'accessorio cappuccino. Il latte deve essere molto freddo come il recipiente che lo contiene (si sconsiglia quindi di passare sotto l'acqua calda il recipiente prima di far schiumare il latte).
- Quando l'apparecchio è pronto per la preparazione di un espresso, girare la manopola (O) in modalità preriscaldamento **(15)**.
- La spia luminosa arancio si accende. Quando la spia si spegne, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Posizionare il recipiente sotto l'accessorio in modo che l'estremità sia immersa nel latte, senza toccare il fondo **(17)**.

- Girare la manopola (O) in modalità vapore **(16)**.
- Una volta ottenuta la quantità di schiuma desiderata, riportare la manopola (O) in posizione centrale **(10)**.

Per evitare che il latte si secchi sull'accessorio cappuccino, seguire le seguenti indicazioni:

- Posizionare un recipiente pieno di acqua sotto l'accessorio cappuccino (F).

Procedere come per la preparazione di schiuma ma questa volta con acqua, per circa 1 minuto.

- Girare la manopola (O) in posizione centrale **(10)**.
- Pulire l'accessorio cappuccino con un panno umido.
- Per pulire in profondità l'accessorio cappuccino, consultare il paragrafo «manutenzione».

Ricette

Il caffè espresso può essere gustato in qualsiasi momento: durante una pausa o dopo un buon pasto.

Ecco qualche ricetta che questa macchina per espresso consente di realizzare.

. Espresso originale

- Preparare direttamente nella tazza preriscaldata un espresso utilizzando un misurino di caffè speciale per espresso di buona qualità e ben torrefatto.

Se il caffè utilizzato è adeguatamente macinato, la tazza sarà decorata da una magnifica crema dorata.

- Aggiungere zucchero a piacere e assaporare. L'espresso originale si beve senza latte.

. Cappuccino

Per un cappuccino a regola d'arte, le quantità ideali sono le seguenti: 1/3 di caffè, 1/3 di latte caldo, 1/3 di schiuma di latte. La quantità di latte caldo + schiuma ottenuta deve dunque essere il doppio del caffè preparato.

- Utilizzare tazze grandi precedentemente riscaldate.

• Riempire le tazze di caffè con la quantità equivalente a quella di una tazzina da espresso e completare con latte precedentemente montato servendosi dell'accessorio cappuccino.

• Come tocco finale, cospargere di cacao in polvere.

. Caffè macchiato

• Preparare un espresso classico.

• Aggiungere un po' di schiuma di latte.

Al posto della schiuma può essere utilizzato del latte caldo.

. Caffè corretto*

• Preparare una tazza di espresso secondo abitudine.

• Successivamente correggere leggermente il gusto aggiungendo 1/4 o 1/2 bicchierino da liquore di cognac.

Il cognac può essere convenientemente sostituito da liquore all'anice, grappa, sambuco, Kirsch e Cointreau.

Esistono moltissime altre possibilità per «nobilitare» un espresso. L'immaginazione non ha frontiere.

. Liquore al caffè*

• In una bottiglia vuota da 0,75 litro unire 3 tazze di caffè espresso, 250 g di zucchero di canna e 1/2 litro di Cognac o di Kirsch.

• Lasciar macerare il tutto per almeno 2 settimane.

Il risultato sarà un liquore delizioso, specialmente dedicato agli amanti del caffè.

. Affogato al caffè

4 palline di gelato alla vaniglia, 2 tazze di espresso freddo zuccherato, 1/8 di litro di latte, panna fresca, cioccolato in scaglie.

• Mescolare l'espresso freddo con il latte.

• Disporre le palline di gelato nei bicchieri, cospargerle di caffè e decorare con la panna e il cioccolato a scaglie.

. Caffè con rum*

• Aggiungere un bicchierino di rum a una tazzina di caffè espresso zuccherato.

• Decorare con uno strato di panna e servire.

. Espresso flambé*

2 tazzine di caffè espresso, 2 bicchierini di Cognac, 2 cucchiaini da caffè di zucchero di canna, panna fresca.

• Versare il Cognac in bicchierini resistenti al calore, riscaldare e far fiammare.

• Aggiungere lo zucchero, mescolare, versare il caffè e decorare con la panna.

Se si desidera, l'espresso può anche essere diluito con un po' di acqua bollente.

. Parfait all'espresso*

2 tazze di espresso, 6 tuorli d'uovo, 200 g di zucchero, 1/8 di litro di panna zuccherata, 1 bicchierino di liquore di arancio.

• Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a raggiungere una crema dalla consistenza densa e schiumosa.

• Aggiungere l'espresso freddo e il liquore di arancio.

• Mescolare successivamente la panna fresca montata.

• Versare il tutto in coppette o bicchieri.

• Mettere le coppette nel congelatore.

. Pudding alla moka

2 tazzine di espresso, 1/2 litro di latte, 1 sacchetto di preparato per pudding alla vaniglia, 3 tuorli d'uovo, 1/8 di litro di panna fresca zuccherata, 150 g di zucchero.

• Preparare un pudding alla vaniglia con il latte, il preparato alla vaniglia e lo zucchero.

• Aggiungere i tuorli d'uovo al pudding ancora caldo.

• Far raffreddare e aggiungere l'espresso e la panna montata.

(*: L'abuso di alcol nuoce gravemente alla salute.)

Pulire l'apparecchio

- Si raccomanda di non lavare mai gli accessori della macchina per espresso in lavastoviglie.

Per evitare che rimangano tracce di calcare è necessario vuotare il serbatoio dell'acqua dopo l'uso.

. Cassetto raccogligocce

Se vengono preparati diversi caffè espresso di seguito, ogni tanto è necessario vuotare la piastra raccogligocce (ogni 7 o 8 caffè circa) **(19)**. La presenza di acqua è del tutto normale e **non indica l'esistenza di fuoriuscite, ma lo spurgo del termoblocco**

dell'apparecchio. Se necessario, pulire il cassetto e la griglia raccogligocce con acqua e detergente per i piatti non abrasivo, sciacquare e asciugare. In seguito riposizionarli correttamente **(20)**.

. Percolatore, filtro e portafiltro

Questi accessori devono essere puliti dopo ogni utilizzo. Passare semplicemente un panno umido sul percolatore e lavare gli altri elementi con acqua e detergente per i piatti non abrasivo, sciacquare e asciugare.

Se il percolatore è molto ostruito, svitare la griglia servendosi di una moneta, pulirla e riposizionarla premendo energicamente **(21)**.

Per evitare che la guarnizione di tenuta si usuri, quando la macchina per espresso non viene utilizzata, non lasciare il portafiltro inserito.

. Piastra scaldatazze: per la sua pulizia, rimuoverla e lavarla con acqua e detergente per i piatti non abrasivo, sciacquare e asciugare.

. Accessorio cappuccino

Per effettuare una pulizia più profonda, l'accessorio cappuccino può essere smontato.

Lavarlo con acqua e detergente per i piatti non abrasivo servendosi di uno spazzolino. Sciacquare e asciugare.

Prima di riposizionare l'accessorio, assicurarsi che i fori per l'entrata dell'aria (dalle due parti del tubetto metallico) non siano ostruiti da residui di latte. Se necessario stasarli con un ago **(22)**.

Decalcificazione

- Decalcificate più o meno frequentemente il vostro apparecchio con dell'acido citrico o dell'anticalcare.
- Fate attenzione mentre eseguite la decalcificazione della Vostra macchina espresso, poiché le sostanze acide contenute nella polvere decalcificante potrebbero danneggiare il piano di lavoro o qualsiasi altra superficie con cui entrano in contatto.
- **La garanzia non copre eventuali apparecchi guasti o che funzionano male per una mancanza di decalcificazione.**

Si consiglia di utilizzare **il decalcificante Krups (ref. F054)** disponibile presso ogni Centro Assistenza autorizzato Krups. Oltre alle due dosi di decalcificante, questa confezione comprende un nastro atto a testare la durezza dell'acqua per poter cosi valutare, durante un normale utilizzo dell'apparecchio, la frequenza delle operazioni di decalcificazione. L'incrostazione di utilizzo, quindi la frequenza di decalcificazione indicata sulla confezione è da ritenersi a puro titolo dipende sia della durezza dell'acqua che dalla quantità indicativo.

- Seguite la seguente metodica:

- Togliete la cartuccia Claris-Aqua Filter System se ne avete installata una.
- Svitate la griglia del gruppo erogatore caffè e pulitela **(21)**.
- Sciogliete un sacchetto della confezione Krups F054 in mezzo litro di acqua tiepida, versando il tutto nel serbatoio vuoto.
- Mettete in funzione l'apparecchio premendo il tasto (N) **(4)**. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia luminosa arancio si spegne.
- Mettete un recipiente sotto il gruppo erogatore caffè. Fate passare circa un terzo del liquido mettendo il selettore sulla posizione **(9)**.
- Fermate l'apparecchio premendo il tasto (N) **(4)** e lasciandolo sulla posizione **(9)** premuta e attendete 10/15 minuti per permettere all'anticalcare di agire.
- Rimettete quindi in funzione l'apparecchio premendo il tasto (N) **(4)** e lasciate fuoriuscire il liquido rimanente.
- Fate seguire un risciacquo riempiendo due volte il serbatoio di acqua corrente, pulite il gruppo erogatore caffè e riposizionate la griglia sul gruppo erogatore caffè (consultate la sezione "Pulire l'apparecchio").

Riparazione

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Il caffè non è abbastanza caldo.	Gli accessori sono freddi (tazze, filtro e porta-filtro).	Preriscaldate gli accessori (tazze, filtro e porta-filtro). Vedere paragrafo "Preparazione dell'espresso".

Fuoriuscita di caffè a livello porta-filtro.	Il porta-filtro è posizionato scorrettamente oppure è allentato.	Vedere paragrafo "Preparazione dell' espresso".
	C'è della miscela sullo bordo del filtro.	Pulite tutto intorno filtro e guarnizione.
	La guarnizione del supporto del porta-filtro è sporca.	Pulite la guarnizione con un panno umido.
	La guarnizione del supporto del porta-filtro è difettosa.	RivolgeteVi ad un Centro Assistenza autorizzato Krups.
Rumore forte della pompa.	Manca l'acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio
	Serbatoio montato male.	Spingete a fondo il serbatoio.
	Miscela vecchia o troppo secca La pompa non può creare pressione.	Utilizzate una miscela fresca.
L'acqua non passa.	Manca l'acqua nel serbatoio. Serbatoio montato male.	Riempite il serbatoio. Spingete a fondo il serbatoio.
	Il filtro è otturato la miscela è troppo fine o troppo pressata.	Pulite il filtro e la griglia del supporto del porta filtro. Vedere paragrafo "Manutenzione" e utilizzate una miscela meno fine.
	La griglia del supporto del porta-filtro è incrostata.	Immergete la griglia nella soluzione decalcificante. Vedere paragrafo "Manutenzione".
	Apparecchio incrostato.	Vedere paragrafo "Decalcificazione".
L'acqua passa troppo velocemente.	Miscela troppo spessa.	Utilizzate una miscela più fine.
	Quantità di miscela insufficiente.	Utilizzate l'apposito. Misurino per dosare il caffè.
	Miscela non pressata.	Pressate di più la miscela.
L'espresso non è cremoso.	Miscela troppo spessa.	Utilizzate una miscela più fine.
	Miscela non abbastanza pressata.	Pressate di più la miscela.
	Miscela vecchia o troppo secca.	Utilizzate una miscela fresca
Il latte non risulta cremoso.	Accessorio cappuccino otturato.	Vedere paragrafo " Manutenzione "
	Latte troppo vecchio.	Utilizzate del latte fresco
	Latte tiepido.	Mettete il latte in frigo.
Troppa acqua sulla miscela.	Miscela non premuta.	Premete la miscela.
	Quantità di miscela insufficiente.	Aumentate la quantità di miscela.

Caffè all'americana

Primo utilizzo

- Mettere in funzione una prima volta la caffettiera con 1 l d'acqua, senza caffè.

Preparazione del caffè

La qualità dell'acqua utilizzata è determinante per il gusto del caffè. Utilizzare acqua appena uscita dal rubinetto (in modo che non abbia il tempo di diventare stagnante a contatto con l'aria) e assicurasi che essa non odori di cloro e che sia relativamente fredda.

Raccomandiamo di filtrare l'acqua con una cartuccia Krups Duo Filter riferimento XS 1000 disponibile in commercio.

- Seguire le illustrazioni da 23 a 28.
- Utilizzare solo acqua fredda e un filtro di carta n°4.
- La caffettiera è dotata di un sistema fermagoccia che consente di servire il caffè anche prima di averne terminato la preparazione. Riposizionare rapidamente la brocca per evitare fuoriuscite.
- È necessario fare attenzione alla quantità di acqua massima nel serbatoio facendo riferimento al livello d'acqua (e).
- Attendere alcuni minuti prima di iniziare una seconda preparazione.
- La brocca (g) e il suo coperchio (f) possono essere utilizzati nel microonde. Non lasciare mai la brocca vuota nel microonde.

Pulizia

- Per eliminare la miscela utilizzata, rimuovere il portafiltro dalla caffettiera **(30)**.
- Scollegare l'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio quando quest'ultimo è ancora caldo.
- Per la sua pulizia servirsi di un panno o una spugna umidi.
- Non lavare mai l'apparecchio immergendolo in acqua o passandolo sotto l'acqua corrente.
- La brocca di vetro, il coperchio e il portafiltro possono essere lavati in lavastoviglie.

Decalcificazione

Numero di cicli tra 2 decalcificazioni		
	Senza Duo Filter	Con Duo Filter
Acqua dolce	60	120
Acqua dura	40	80

È possibile utilizzare:

- una bustina di decalcificante diluito in 250 ml d'acqua,
- oppure 250 ml di aceto bianco.
- Versare nel serbatoio (b) e accendere la caffettiera (senza caffè).
- Lasciar scorrere la prima metà nella brocca (g), poi spegnere.
- Lasciare agire la soluzione rimanente per circa un'ora.
- Riaccendere quindi l'apparecchio per far fuoriuscire tutto il liquido.
- Sciacquare la caffettiera facendola funzionare 2 o 3 volte con 1 l di acqua pulita.

La garanzia non copre le caffettiere mal funzionanti a causa della mancata decalcificazione.

In caso di problemi

- Verificare:
- il collegamento elettrico;
- che l'interruttore sia regolato sulla posizione «I».

- Sembra che ci sia una perdita:
- Verificare che il serbatoio di acqua non sia stato riempito oltre il limite massimo.

- Il tempo di scorrimento dell'acqua è troppo lungo o viene prodotto eccessivo rumore:
- decalcificare la caffettiera.

L'apparecchio continua a non funzionare?
Rivolgersi a un Centro Assistenza autorizzato Krups.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.